

ELEVA
SOCIETÀ AGRICOLA
VALPOLICELLA

TOMO XIV

Recioto della Valpolicella
Docg Classico
2015



TOMO XIV

Recioto della Valpolicella Docg Classico 2015

VARIETÀ UVE

Corvina Veronese 40%, Corvinone 20%, Rondinella 25%, Croatina, Teroldego, Merlot, Oseleta, (varietà di uve non aromatiche autorizzate) 15% totale.

PERIODO VENDEMMIA

Da metà settembre a seconda del clima e delle varietà. Raccolta manuale in cassetta per appassimento.

APPASSIMENTO

L'uva al momento della raccolta viene adagiata in cassette traforate che garantiscono un'ottima aerazione e portate in locali ventilati e climaticamente controllati: i fruttai.

Le uve sostano nel fruttai per un periodo di 120 giorni, durante i quali perdono acqua e peso in maniera decisamente appariscente. In compenso però, all'interno degli acini si concentrano zuccheri ed estratti.

VINIFICAZIONE

A febbraio, dopo il periodo di appassimento, le uve vengono diraspate, pigiate e vinificate in tanks di acciaio a temperatura controllata di 20° C per circa 30-35 giorni.

La fermentazione alcolica avviene con il contatto tra la parte solida (bucce e vinaccioli) ed il mosto. Durante questa fase, detta macerazione, gli antociani, coadiuvati dalla formazione di alcool, lasciano la parte solida e passano in soluzione.

La particolarità del processo di vinificazione del Recioto è l'arresto della fermentazione per conservare la percentuale di zucchero necessaria a garantire la struttura tipica di questo vino.

AFFINAMENTO

In tonneau di rovere dove si ha una naturale micro ossigenazione con la stabilizzazione del colore ed evoluzione della componente aromatica. Successivamente il vino viene messo in bottiglia posta orizzontalmente per almeno 9 mesi per completare la formazione del bouquet.

CONTENUTO ALCOLICO

13,5 % Vol.

Società Agricola Elevation Srl

I Vigneti

Via Case Sparse in Conca D'Oro sn
37015 Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)

Cantina e logistica

Via dell'Artigianato, 400 · 37015
Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)

P.I. · C.F. 03814820753
Tel · Fax +39 045 5867563
amarone@vinielleva.it

vinielleva.it